

Schoggifondue

1 Ihr benötigt

- Früchte oder Obst (Bananen, Äpfel, Kiwis Birnen ...)
- Ein Schneidebrett und ein Messer
- 1-2 Tafeln Schokolade (Je nach Hungergefühl)
- Eine kleine Pfanne mit einem Löffel zum verrühren
- Eine Schale für die Schokolade



2 Anleitung

1. Die Früchte oder das Obst in kleinere Würfel schneiden.



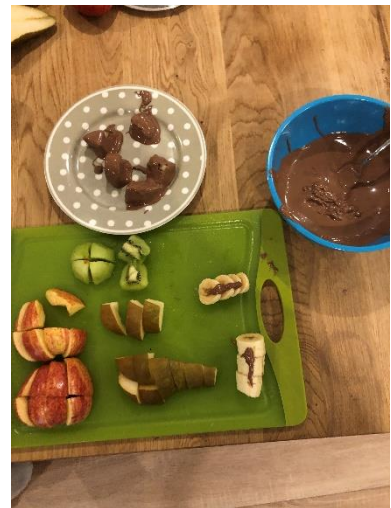
2. Die Schokolade verkleinern und in die Pfanne legen. Die Pfanne erhitzt man auf kleiner Stufe. Ausserdem sollte darauf geachtet werden, dass kontinuierlich umgerührt wird.



3. Die flüssige Schokolade in eine Schale leeren.



4. Das «Schoggifondue» geniessen.
En güäte :)



Macht Fotos von eurem «Schoggifondue» und schickt sie uns per Mail an al@pfadi-kreuzlingen.ch

Pfadisachen sind auf den Fotos immer erwünscht 😊

Wir freuen uns auf eure Fotos!

Üses Bescht, Allzeit bereit, Zämä wiiter, Bewusst Handle

Leitungsteam der Abteilungen Seemöve & Sturmvogel